petrosillo/ maiorana/ & menta taqliate x menute/ agiognendoui vno ó dói bianchi doua/ & più secundo laquantita ch voli far cō lospetie doloi ó forti como x ti piace/ Et questa tale compositione mescolato ogni cosa isieme farai qualla cō il Zafrano/ Et impierane quelli bianchi doua sopra dutte frigendole in olio molto ad ascio/ & per farli di sopra il suo sapor conuenente prenderai alchuni di quelli rosci doua ch sonno rmasti cō vn pocha dua passa/ Et pistaci isieme molto bene/ li de stemperarai cō vn poco de agresto & vn poca di sapa/ cioe/ vni cotto/ gli passerai p lastamegna giognendoui vn poco di zēzeuero/ vn pochi di garofoli/ & di Canella assai facendo bollire vn pochetto qsto tal sapor/ Et quando le dette doua voli mandar ad tauola buttagli di sopra qsto sapor.

doua sopra la graticula.

Atti doi doua freschе molto bene/ & fa scaldar vna patella vota tanto ch sia ben calda & buttagli dentro questo doua batute lasciandole andar p tutta la patella amodo duna frittata ben sottile como x vna carta/ Et quando ti par ben cotta piecala in quattro quarti ch venga quatria amodo dun quatretto/ Et quella metterai sopra lagraticula/ rompendoli dentro tante doua freschе quante ti parera ch possino caper di sopra dandoli il foco di sotto & di sopra temperatamente amodo duna torta/ sopragiognendoui del Zuccaro & de la Canella/ & quando tipar ch le doe doua siano prese le mandarai i tauola/ le uandole de lagraticula cosi como stanno inquello suo quatretto

doua nel speto.

Calda molto bene il speto/ & ficca launa x dentro per longo o per trauerso como ti piace/ & falle uoltar al foco amodo darrosto/ Et quando ti parono cotte x cauale fora/ & mandale ad tauola.

doua in patelletta.

Etti di bon botiro nelle patellette o tiame & lascialo scaldar vn poco/ & habi apparecchiati trosci delloua freschе separate dal bianco se pur ti piaceno & mettile acocer/ mettendoli del Zuccharo & de la Canella/ & dalli facho sotto & sopra como ad vna torta temperatamente ch no siano troppo cotte/ Poi glimettirai sopra vn poco di suco darancj/ o dacqua Rosata.

doua in cenere calda.

Etti le doua freschе ne la cener calda uoltandole spesso cō diligenzia/ ch da ogni parte sentano il caldo del foco equalmente/ Et quando sudano ben forte cauale ch son cotte.

doua tuffate con la sua corteze.

Etti le doua freschе i lacqua frēda/ & falle